

Mafini sa spanacem



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g spanaca
- 2 dl jogurta
- 0,5 dl ulja
- 2 jajeta
- 5 kašika pšenicnog brašna
- 4 kašika kukuruznog brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 150 g sira
- so

Priprema

Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, a zatim ga ocediti i sitno iseckati. Belanca umutiti u cvrst sneg.

Posebno umutiti jogurt, ulje, žumanca, prašak za pecivo, pšenicno i kukuruzno brašno, rendani sir, i malo soli, po ukusu. Dodati ocedjeni spanac i promešati.

Na kraju dodati sneg od belanaca i polako promešati.

Kalupe za mafine nauljiti i posuti brašnom, a zatim sipati pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanoj retni na 200 stepeni dok ne porumeni.